

南通速冻肉圆真空包装

生成日期：2025-10-30

酥炸肉圆原料：猪肉馅儿1斤、馒头1个、鸡蛋12个、盐、鸡精、十三香适量、料酒、生抽适量、淀粉适量、姜末适量做法1、剥掉皮的馒头一个，泡在水中泡一会儿。泡到馒头中间没有硬芯。（馒头和肉馅的比例1个馒头：一斤猪肉馅儿）2、泡好的馒头，挤干水分，捏烂，直接抓进肉馅儿里。3、抓匀的肉馅儿里加入一个鸡蛋，然后加入姜末、料酒、盐、鸡精、十三香、少许生抽等调料，拌匀。4、拌匀后加入适量的淀粉，搅拌匀。5、反复搅打均匀，上劲儿，即可。（丸子可以成团的程度，如果太稀要再次加少许淀粉，太软炸出的丸子不成形。）6、炒锅热油，筷子放进去冒泡泡就可以炸制了。左手抓一把肉馅儿，做攥拳头的动作，使肉馅从虎口处挤出。右手蘸少许水，把挤出的丸子切断，顺势弄圆，下锅炸制。7、丸子逐个下锅炸至金黄捞出，然后再次全部下锅炸一遍即可。（复炸一次，丸子吐油，不油腻，更酥脆。中小火炸制，注意火候。制作钦工肉圆独特的技艺在于肉糜的制作方式很是罕见，不用刀斩，而用重达两公斤铁棒反复捶打。南通速冻肉圆真空包装

市面上买的肉圆，或多或少都有添加剂。除非是真的那种现做现买的，但是你也无法确保食材没有问题。下面就给大家科普一下肉圆里有哪些添加剂。1.肉弹素，肉弹素是一种主要由精致酵母和精致淀粉构成的食品添加剂，由各种天然食用添加剂精配制而成，可帮助盐溶性蛋白质抽出，增加肉制品爽脆性及保水性，添加肉弹素使肉圆充满韧性，弹性，有咬劲。2.卡拉胶，卡拉胶是从藻类海草中提炼出来的胶体物质，经常被当作增稠剂、胶凝剂使用。只要在肉里加一点卡拉胶，这样肉圆煮的时候就不会碎，特别筋道。3.香精香料，香精是一种人造香料，很多食品都会添加一点，吃起来会很香。想吃什么味就添加什么味的精油香精。南通速冻肉圆真空包装机器出来的肉圆和手工出来的肉圆，口感、黏性和脆度都不一样。

做肉圆时，有人说放淀粉有人说不放，其实都不对，放什么很有讲究。【青菜肉圆汤】食材：猪肉300克，青菜一把，香葱适量，糯米粉十克，鸡蛋清一个，盐3克，鸡精2克。做法1、猪肉洗净后放在水中浸泡20分钟，让里面的血水全部溶入水中这样就没有腥味了，然后剁成肉泥备用，取一个鸡蛋清放入碗中用筷子打散，打好的蛋清和10克糯米粉一起倒进肉泥中，再放入1克盐和一克鸡精，按顺时针方向搅拌至上劲，然后把肉末搓成一个个的肉圆子。2、锅中倒适量水烧开，然后放入肉圆子，煮到肉圆子漂起后，再把洗好的青菜放进去略微烫熟就可以关火了，出锅时放入2克盐和1克鸡精调味就可以了。1、做肉圆子的猪肉需要提前浸泡出血水，这样做出来的肉圆子没有腥味。好吃的肉圆子里面的肉，一定要自己剁哦，自己剁的肉末纤维比较顺，做出来的肉圆子口感好。2、鸡蛋清要打至流水状，可以用筷子挑以下看看，没有块状的蛋清就是打发好了。3、肉圆子一定要开水下锅，切不可冷水下锅哦。

猪肉肉圆材料：猪肉400克、葱一根、姜15克、糖15克、盐8克、胡椒粉3克、料酒10克。制作步骤：1、把猪肉切定剁细，把葱姜洗好，葱姜切成碎末，和肉放到一起。2、加入料酒、盐、糖、胡椒粉，调制均匀。3、用手攥成肉圆。起锅加水，烧开后放入肉圆煮10—15分钟即熟。炸虾肉肉圆材料：净虾仁150克，猪肥膘肉50克，鸡蛋1个，淀粉35克。调料油1000克（约耗50克），绍酒12大匙，花椒水1小勺，精盐、味精各14小勺，淀粉适量，花椒盐少许。制作步骤：1、将虾仁、猪肥膘肉一齐剁成细泥，装入碗中，磕入鸡蛋，加入精盐、味精、绍酒、花椒水，淀粉搅拌均匀成馅。2、油锅上火烧至四成热，将虾泥馅挤成蛋黄大的肉圆，下油中炸透，见呈金黄色时，捞出装盘，跟花椒盐上桌即可。在世界各地都有不同特色的肉圆制法。

手戴上一次性手套，用虎口挤出肉圆，然后用勺子舀入锅中，小勺一定要贴着水舀入锅中，这样肉圆不会黏在勺子上，也容易成型。肉圆完全定型之后开始煮。水煮肉圆的过程中，锅里面会出现很多的浮沫，用勺

子将表面的浮沫撇掉，这样做出来的肉圆汤比较清澈，喝起来也没有腥味，肉圆煮到完全飘起来的时候，这个时候肉圆差不多就快熟了，往锅中添加一勺食用盐，再放入一勺鸡精，再放入提前切好的青菜叶子，如果不喜欢吃青菜的话，也可以在出锅的时候放入一些香菜。出锅之前淋入香油，肉圆汤喝起来特别的鲜美。盛入碗中就可以开吃了。炸肉圆的热量比较高，每100克炸肉丸所含的热量约为458大卡。南通速冻肉圆真空包装

肉圆怎么做到又滑又嫩，一、好肉出好丸。二、刀剁出好馅。三、调馅是关键。南通速冻肉圆真空包装

食品饮料作为典型的消费品行业，从销售角度来看，品牌公司的长期加入资本回报率稳定性较高。从需求角度，作为必需消费品，食品饮料的需求端周期性要弱于其他行业，稳定性较高，永续经营概率相对于其他行业概率较大。国内钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干，食品消费市场空间还是很大的。目前中国的中等收入以上人群已超过3亿人，这些人都是钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干的潜在消费者，如果按照一人一年消费1万元来计算，这就是一个3万亿元的大市场。消费升级依旧是近两年的主线逻辑，其中有限责任公司（自然）企业被长期看好。自去年以来，有限责任公司（自然）逐步复苏的态势不断被业绩所验证，而且业绩的高增长具有延续趋势，一二线业绩和股市屡屡创出新高，在淡季需求动销依旧较好。淮安市钦工肉类制品有限公司（淮安市钦工肉圆厂）专注于肉制品及副产品加工，动物肠衣加工，农副产品销售，初级农产品收购，主营钦工肉圆、蟹黄狮子头、肉圆炖蒲菜、钦工肉干、钦工捆蹄，猪肉圆、鸡肉圆、牛肉圆、蔬菜圆等产品。行业的变化速度是当今企业面临的一个重大挑战和机遇。速度、灵活性和协作将是淮安市钦工肉类制品有限公司（淮安市钦工肉圆厂）专注于肉制品及副产品加工，动物肠衣加工，农副产品销售，初级农产品收购，主营钦工肉圆、蟹黄狮子头、肉圆炖蒲菜、钦工肉干、钦工捆蹄，猪肉圆、鸡肉圆、牛肉圆、蔬菜圆等产品。企业向前发展的**重要因素。南通速冻肉圆真空包装

淮安市钦工肉类制品有限公司主营品牌有淮安钦工肉圆，发展规模团队不断壮大，该公司生产型的公司。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司（自然）企业。公司拥有专业的技术团队，具有钦工肉圆，蟹黄狮子头，肉圆炖蒲菜，钦工肉干等多项业务。淮安钦工肉圆将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！